SALADE SAUMON, QUINOA, AVOCAT, POMME ET BOURSIN®

Avec Dés Boursin® surgelés 750g

Préparation: 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

40 g Salade au saumon, quinoa, avocat et pomme verte

Quelques feuilles de laitue

1 pomme verte (type Granny Smith)

1 avocat

40 g de saumon mariné coupé en dés

30 g **Dés Boursin® surgelés 750g**

Assaisonnement

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de jus de citron

Poivre & Sel

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire cuire le quinoa 15 à 20 minutes et le laisser refroidir.
2. Laver et égoutter les feuilles de laitue et les disposer dans le fond de votre support.
3. Découper l'avocat et la pomme en dés.
4. Une fois bien refroidi, disposer le quinoa sur la laitue ainsi que le saumon mariné, les dés de pomme verte, les dés d'avocat et les Dés de Boursin® Surgelé sans décongélation préalable.
5. Assaisonner avec l'huile d'olive et le jus de citron.

Dés Boursin® surgelés 750g